

## PARA EMPEZAR

Steak tartar de solomillo de ternera  
Mollejas en salsa verde  
Pastel de centollo 🍷🍷🍷🍷  
Queso Provolone 🍷  
Pimientos rellenos de carne 🍷  
Calamares a la andaluza 🍷🍷  
Revuelto de setas y gambas 🍷🍷🍷  
Pulpo a feira 🍷  
Morcilla de Villada  
Croquetas de Ibérico 🍷🍷🍷🍷🍷  
Cecina reserva Premium 🍷  
Tabla de quesos 🍷🍷  
Tabla de embutidos 🍷🍷  
Jamón Ibérico

## de la huerta

Ensalada mixta 🍷🍷  
lechuga, tomate, cebolla, pimiento, espárrago, atún y huevo  
Ensalada normal  
lechuga, tomate y cebolla  
Cogollo de Tudela con escalibada  
Ensalada Capricho 🍷🍷  
(lechuga, tomate, manzana, jamón, queso azul y anchoas)  
Rascacielos de tomate 🍷🍷🍷  
(queso fresco, anchoas y vinagreta de aceite de oliva)  
Pimientos asados con anchoas 🍷  
Pimientos asados con atún 🍷  
Parrillada de verdura  
Setas a la plancha

## Especialidades

Alubias a la bañezana 🍷🍷  
Callos de la casa 🍷  
Garbanzos con langostinos 🍷🍷

Paella Mixta (mínimo 2 personas) 🍷🍷🍷🍷  
Arroz con bogavante (mínimo 2 personas) **EXCELENTE** 🍷🍷🍷🍷  
Ancas de rana **EXCELENTE** 🍷🍷🍷🍷

## NUESTRAS CARNES A LA PARRILLA

Chuleta de ternera 400gr  
Chuleta de ternera Selección LyO **RECOMENDADO**  
Chuleta de vaca vieja  
+/- 30 días de maduración  
Chuleta de vaca gallega  
+/- 60 días de maduración  
Chuleta de vaca gallega vieja **EXCELENTE**  
+/- 120 días de maduración  
🍷 Chuletón de Buey  
+/- 15 meses de maduración **EXCELENTE**  
Solomillo de ternera  
Solomillo de ternera con foie  
Entrecot de ternera  
Paletilla de lechazo al horno (por encargo)  
Chuletillas de lechazo  
Rabo de toro al vino tinto 🍷  
Brocheta de carne  
Costillas a la brasa  
Secreto de cerdo  
Chorizo criollo 🍷🍷  
Chorizo rojo 🍷  
Hamburguesa de Wagyu  
🍷 Hamburguesa de Buey  
Queso, Lechuga, Tomate y Cebolla **EXCELENTE**

## AY LA MAR

Rodaballo 🍷🍷  
con gulas y setas  
Rape 🍷  
en Salsa Americana  
con almejas y langostinos  
Bacalao 🍷  
al pimentón  
Merluza 🍷🍷🍷🍷  
a la cazuela  
Chipirones 🍷🍷  
a la plancha  
Langostinos 🍷🍷🍷  
a la plancha 2 salsas  
Almejas 🍷🍷🍷  
a la marinera  
Sepia 🍷🍷  
a la plancha  
Zamburiñas 🍷



**PARRILLADAS**  
PARA 2 PERSONAS

**Parrillada 1:** 🍷🍷  
Costilla, secreto, churrasco, chorizo y criollo

**Parrillada 2:** 🍷🍷  
Secreto, costillas, churrasco, entrecot,  
pincho moruno, chorizo y criollo

## Para los peques

1<sup>er</sup> Plato: Pasta a la Boloñesa 🍷  
2<sup>o</sup> Plato: Pechuga de pollo



MENU DEGUSTACIÓN  
BUEY MADURADO  
**LUCÍA**

Caldo de hueso  
de Buey Madurado  
con sopa de lluvia,  
Menta y Palo Cortado

Carpaccio de solomillo  
de maduración extrema

Pastrami de Buey  
Madurado 10 meses

Sobrasada de Buey  
Madurado 10 meses

Cecina de Buey  
4 años

Lengua de Buey  
Madurado 10 meses

Picaña laminada de Buey  
Madurado 2 años

Tuétano de Buey Madurado  
2 años

Steak Tartar de Buey Madurado  
16 meses

Sorbete de Limón Siciliano

**Chuleta de Vaca Rubia Gallega  
de 60 días de Maduración**

Brownie de Chocolate  
con Helado Artesano

*Incluye:*  
Agua, Vino del mes,  
Café y Chupito

*Mínimo 2 personas*

*Las chuletas tienen  
un peso mínimo  
aproximado de 600 grs.  
(300 grs. por persona)*

*Disponible hasta enero de 2021*



MENU DEGUSTACIÓN  
BUEY MADURADO  
**CAROLINA**

Caldo de hueso  
de Buey Madurado  
con sopa de lluvia,  
Menta y Palo Cortado

Carpaccio de solomillo  
de maduración extrema

Pastrami de Buey  
Madurado 10 meses

Sobrasada de Buey  
Madurado 10 meses

Cecina de Buey  
4 años

Lengua de Buey  
Madurado 10 meses

Picaña laminada de Buey  
Madurado 2 años

Tuétano de Buey Madurado  
2 años

Steak Tartar de Buey Madurado  
16 meses

Sorbete de Limón Siciliano

**Chuleta de Vaca Rubia Gallega  
de 120 días de Maduración**

Brownie de Chocolate  
con Helado Artesano

*Incluye:*  
Agua, Vino del mes,  
Café y Chupito

*Mínimo 2 personas*

*Las chuletas tienen  
un peso mínimo  
aproximado de 600 grs.  
(300 grs. por persona)*

*Disponible hasta enero de 2021*



MENU DEGUSTACIÓN  
BUEY MADURADO  
**ALICIA**

Caldo de hueso  
de Buey Madurado  
con sopa de lluvia,  
Menta y Palo Cortado

Carpaccio de solomillo  
de maduración extrema

Pastrami de Buey  
Madurado 10 meses

Sobrasada de Buey  
Madurado 10 meses

Cecina de Buey  
4 años

Lengua de Buey  
Madurado 10 meses

Picaña laminada de Buey  
Madurado 2 años

Tuétano de Buey Madurado  
2 años

Steak Tartar de Buey Madurado  
16 meses

Sorbete de Limón Siciliano

**Chuleta de Buey de 15 meses  
(500 días) de Maduración**

Brownie de Chocolate  
con Helado Artesano

*Incluye:*  
Agua, Vino del mes,  
Café y Chupito

*Mínimo 2 personas*

*Las chuletas tienen  
un peso mínimo  
aproximado de 600 grs.  
(300 grs. por persona)*

*Disponible hasta enero de 2021*